



Какво означава ГЪВКАВОСТ?

Това произведение е лицензирано под лиценза Creative Commons Attribution-NonCommercial-NoDerivatives4.0 International. За да видите копие от този лиценз, посетете <http://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/> или изпратете писмо до Creative Commons, PO Box 1866, Mountain View, CA 94042, САЩ



За едно и също нещо ли говорим, когато казваме ГЪВКАВОСТ?

- В хигиенните разпоредби няма ясно определение
- Разпоредбите за гъвкавост са посочени в:
- Член 13 от Регламента. 852/2004
- Член 10 от Регламента. 853/2004, и
- Член 7 от Регламента. 2074/2005
- Държавите-членки, които желаят да приемат национални мерки за гъвкавост, уведомяват Комисията и другите държави-членки.
- В мандрите Гъвкавостта трбва да бъде дадена от Компетентната власт. Не е такъв случая с гъвкавостта по отношение на процедурите, базирани на HACCP (не е нужно да бъде давана)
- В следващите слайдове ще обясним това:



ГЪВКАВОСТ в хигиенния пакет: няма ясно определение.

- Регламент 852/2004, съображение 15:

“Изискванията на системата НАССР следва да съдържат принципите на Кодекс Алиментариус. Те следва да осигуряват достатъчна **гъвкавост**, за да могат да се прилагат във всички ситуации, включително и в малки предприятия. По-специално, необходимо е да се признае, че в някои предприятия за храни не е възможно да се идентифицират критични контролни точки и че в някои случаи добрите хигиенни практики могат да заменят наблюдението върху критичните контролни точки. Аналогично, изискването за установяване на „критични граници“ не означава, че е необходимо да се фиксира числена граница за всеки един случай. Освен това, изискването за съхранение на документи следва да е **гъвкаво** с оглед избягване на ненужното обременяване на много малките предприятия.”



ГЪВКАВОСТ в хигиенния пакет: няма ясно определение.

- Регламент (ЕС) No. 852/2004, съображение (16):

“Гъвкавостта е също подходяща за създаване на възможност за продължаване използването на традиционни методи на който и да е етап от производството, преработката или разпространението на храни, както и по отношение на структурните изисквания за обектите. Гъвкавостта е особено важна за региони, които са обект на специални географски ограничения, включително и най-отдалечените региони, посочени в член 299, параграф 2 от Договора. Гъвкавостта обаче не следва да излага на риск постигането на целите на хигиената на храните. Освен това, тъй като всички храни, произведени в съответствие с хигиенните правила, ще се намират в свободно обръщение в рамките на Общността, процедурата, която позволява на държавите-членки да упражняват гъвкавост следва да бъде напълно прозрачна. Тя следва да обезпечава обсъждането в рамките на Постоянния комитет по хранителната верига и здравето на животните, учреден с Регламент (ЕО) No 178/2002, когато е необходимо разрешаването на спорове.



ГЪВКАВОСТ в хигиенния пакет: няма ясно определение.

- Регламент (СЕ) No. 854/2004, съображение (7):

*“Необходимостта да се осигури адаптиране на някои специфични правила за контрол чрез процедурата за прозрачност, предвидена с Регламент (ЕО) No 852/2004 и с Регламент (ЕО) No 853/2004, да се осигури **гъвкавост**, за да се вземат под внимание конкретните потребности на предприятията, които използват традиционни методи, малки количества материали или са разположени в райони, подложени на особени географски ограничения. Процедурата следва също да дава възможност да се провеждат пилотни проекти, за да се изпитват нови подходи по отношение на хигиенния контрол върху месото. Но **гъвкавостта** не трябва да бъде за сметка на целите на хигиената на храните.*



ГЪВКАВОСТ в хигиенния пакет: коя е „процедурата, предвидена в Регламенти 852/2004 и 853/2004 за осигуряване на гъвкавост“, посочена в предишния слайд?

- Регламент (СЕ) No. 852/2004, чл. 13: Изменение и адаптиране на приложения I и II

3. Без да застрашават постигането на целите на настоящия регламент, държавите-членки могат да приемат в съответствие с параграфи 4—7 на настоящия член национални мерки, които адаптират изискванията, определени в приложение II.

4. а) Мерките, посочени в параграф 3, имат за цел:

- i) да дадат възможност за продължаване на използването на традиционни методи на които и да е етап на производство, преработка или разпространение на храни; или
- ii) да отговорят на нуждите на предприятията за храни, разположени в области, които подлежат на специални географски ограничения.

б) В други случаи те се прилагат само при изграждането, проектирането и оборудването на предприятия.

5. Всяка държава-членка, която желае да приеме национални мерки като тези, посочени в параграф 3, нотифицира Комисията и другите държави-членки



ГЪВКАВОСТ в хигиенния пакет: коя е „процедурата, предвидена в Регламенти 852/2004 и 853/2004 за осигуряване на гъвкавост“, посочена в предишния слайд?

- Регламент (СЕ) No. 853/2004, чл.10: подобни възможности за Изменение и адаптиране на приложения II и III

Държавите-членки, които желаят да приемат национални мерки за гъвкавост по отношение на Регламенти (ЕО) № 852/2004 и 853/2004, уведомяват Комисията и другите държави-членки, които разполагат с три месеца, за да изпратят писмени коментари.

Държавите-членки могат да приемат националните мерки само ако бъде постигнат консенсус.

Националните мерки без уведомяване могат да доведат до откриване на процедура за нарушение.



Рег. (ЕС) No. 2074/2005 също споменава необходимостта от прилагане на гъвкавост за храни с традиционни характеристики

Съображение (18):

„Необходима е **гъвкавост**, за да може храни с традиционни характеристики да продължат да бъдат произвеждани. Държавите-членки вече са предоставили дерогации за широк кръг такива храни съгласно действащото законодателство преди 1 януари 2006 г. Бизнес операторите с храни следва да могат да продължат без прекъсване да прилагат съществуващите практики след тази дата. В Регламенти (ЕО) № 852/2004, (ЕО) № 853/2004 и (ЕО) № 854/2004 е предвидена процедура, която позволява на държавите-членки да упражняват **гъвкавост**.

В повечето случаи обаче, когато вече са били предоставени дерогации, става въпрос само за продължаване на установените практики, така че прилагането на пълна процедура за уведомяване, включително пълен анализ на риска, може да създаде ненужна и непропорционална тежест за държавите-членки. Поради това следва да се определят храни с традиционни характеристики и да се определят общи условия, приложими за такива храни, чрез дерогация от структурните изисквания, определени в Регламент (ЕО) № 852/2004, като се отчитат целите, свързани със здравето на храните. "



Рег. (ЕО) № 2074/2005 предлага друг начин за предоставяне на дерогации, с просто уведомление (по-бързо и с по-малко пречки за държавите-членки) за храни с традиционни характеристики

Член 7

Дерогация от Регламент (ЕО) № 852/2004 за храни с традиционни характеристики

1. По смисъла на настоящия регламент „храни с традиционни характеристики“ означава храни, които в държавата-членка, в която те са традиционно произвеждани, са:

3. Държавите-членки, предоставящи дерогациите, предвидени в параграф 2, нотифицират Комисията и останалите държави-членки за това не по-късно от 12 месеца след предоставяне на индивидуални или общи дерогации. Всяко нотификация трябва да:

Тази процедура за ХРАНИ С ТРАДИЦИОННИ ХАРАКТЕРИСТИКИ е по-проста и по-лесна. Държавите-членки уведомяват Европейската комисия и други държави-членки, но не се прилага период от време за изпращане на коментари.



НЕОБХОДИМО ли е ГЪВКАВОСТТА винаги да бъде давана / предоставяна от компетентните органи?

Да

(с изключение на прилагането на процедурите, базирани на НАССР, които са гъвкави по природа)

Да видим как работи гъвкавостта в системата НАССР



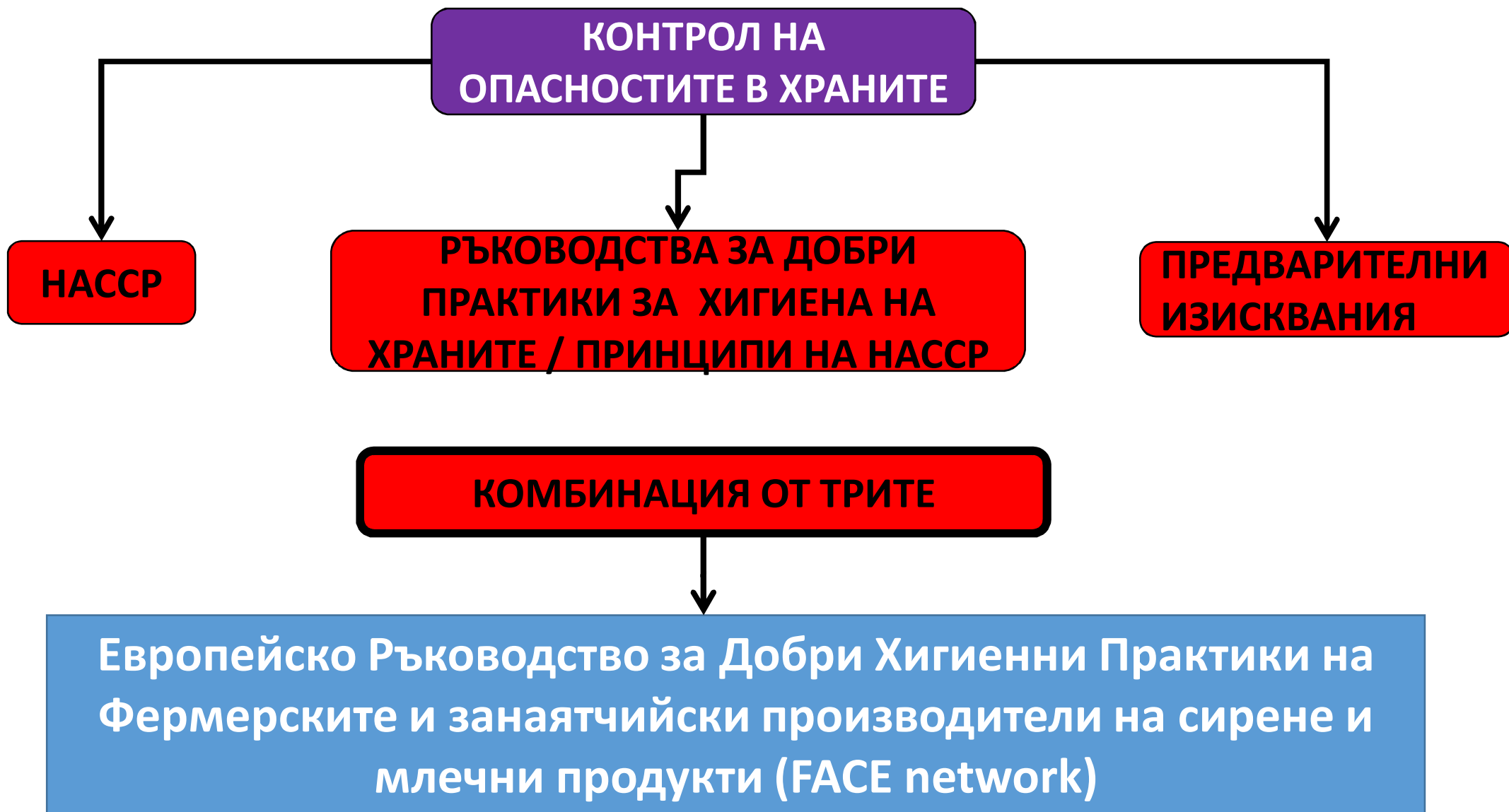
- Методологията НАССР е гъвкава по своята същност
- Бизнес операторите с храни НЕ трябва да искат разрешение за това
- Бизнес оператора с храни не е длъжен да спазва правила или да прилага процедури, които не са подходящи или не са адаптирани към специфичния контекст на неговата дейност

Ръководство за прилагане на някои разпоредби на Регламент (ЕО) № 853/2004 относно хигиената на храните

ВСИЧКИ МАНДРИ ТРЯБВА

Да въведат система за постоянно идентифициране и контрол на значителните опасности и при необходимост да се адаптира тази система

Това може да стане по различни начини





Така че производителите на сирене и мл. продукти, които желаят да внедрят своя собствена система, базирана на HACCP или еквивалентен метод:

- Не е необходимо някой да им разрешава прилагането на гъвкавост: не са идентифицирани критични контролни точки; няма критични граници; добри хигиенни практики вместо процедурите на HACCP; собствено решение за съхраняване на писмени записи и документи.

Производителите на сирене и мл. продукти, желаещи да прилагат доброволно всяко официално ръководство за добри практики (като GGHP):

- Не е необходимо да искат разрешение за това



Понякога хигиенните регламенти предлагат на “бизнес операторите с храни” възможността сами да изберат дали да изпълнят или не конкретно изискване. Това гъвкавост ли е?

НЕ

Това е само правилно прилагане на регламентите и производителите на сирене и мл. продукти не трябва нито да кандидатстват, нито да им се разрешава да го правят.

Нека видим как работи и някои примери



Решения на бизнес оператора с храни

✓ **Когато се използват думите „когато е необходимо“, „когато е уместно“, „адекватно“ или „достатъчно“, само от бизнес оператора с храни може да реши дали дадено изискване е необходимо, подходящо, адекватно или достатъчно за постигане на целите.**

-  „Адекватно работно пространство, което да позволи хигиенното изпълнение на всички операции“
-  „Условия за съхранение с достатъчен капацитет за поддържане на хранителни продукти при подходящи температури и предназначени да позволяват наблюдението на тези температури и, когато е необходимо, да се записват“
-  „Адекватен брой умивалници и подходящо разположени“
-  "Когато е необходимо, трябва да се осигурят подходящи съоръжения за почистване, дезинфекция и съхранение на работни инструменти и оборудване"



Решения на бизнес оператора с храни

Тъй като изразите „където е необходимо“, „достатъчно“, „подходящо“, са трудни за тълкуване в малки помещения, някои страни имат писмени ръководства, предназначени да улеснят задачата за производителите и инспекторите:

- Франция: “note de flexibilité
- Испания: „Документ за добро прилагане на пакета за хигиена в занаятчийски и фермерски мандри ...

НЯКОЛКО ПРИМЕРА в следващите слайдове ... И в презентацията "помещения и оборудване"



съхранение

съхнене

преработка

почистване

“Помещенията трябва да осигурят достатъчно работно пространство, което да позволи хигиенното изпълнение на всички операции” (Регл. No 852/2004)

Кът за миене в работното помещение



Многофункционална мивка в работното помещение



„Трябва да има адекватен брой умивалници, подходящо разположени и предназначени за почистване на ръцете. Където е необходимо, съоръженията за измиване на храна трябва да бъдат отделени от съоръжението за измиване на ръцете. При необходимост трябва да се осигурят подходящи съоръжения за почистване, дезинфекция и съхранение на работните инструменти и оборудване “. (Reg. No 852/2004)



МАНДРА

ТОАЛЕТНА В КЪЩАТА
НА МАНДРАДЖИЯТА

„Трябва да има достатъчен брой тоалетни с течаща вода, свързани с ефективна канализационна система“ (Регламент № 852/2004):

- Тоалетната в къщата на собственика може да бъде „подходяща“



„По време на транспорта хладилната верига трябва да се поддържа и при пристигане в предприятието по местоназначение температурата на млякото и коластрата не трябва да надвишава 10 ° C“. (Рег. № 853/2004)

- Но средствата за постигане на целта могат да бъдат различни



Разрешавани от Компетентната власт: има три възможности

DEROGATIONS/EXEMPTIONS
ДЕРОГАЦИИ / ИЗКЛЮЧЕНИЯ

ADAPTATIONS
ПРИСПОСОБЯВАНЕ

EXCLUSIONS
ИЗКЛЮЧВАНЕ



Разрешавани от Компетентната власт

ДЕРОГАЦИИ / ИЗКЛЮЧЕНИЯ

Тези ситуации обикновено се въвеждат с формулировка като:

- *"ако компетентният орган го разреши",*
- *"освен ако не е разрешено друго от компетентния орган",*
- *"с разрешение на компетентния орган" и т.н.*

I. ГЪВКАВОСТ НА ОБЩИТЕ И СПЕЦИФИЧНИТЕ ХИГИЕННИ ИЗИСКВАНИЯ
Бизнес операторите с храни са упълномощени да не прилагат
определени изисквания на Хигиенния пакет при определени
обстоятелства

ПРИМЕР:

- ✓ „Държава-членка може, по своя собствена инициатива, да поддържа или създава национални правила, **позволяващи използването, с разрешение на компетентния орган**, на сурово мляко, което не отговаря на критериите, установени в приложение III, раздел IX, по отношение на ОБМ и ОБСК при производството на сирена със срок на зреене най-малко 60 дни.“

(Reg. No. 853/2004, art. 10.8.a)



Разрешавани от Компетентната власт

СИРЕНА С ТРАДИЦИОННИ ХАРАКТЕРИСТИКИ

ДЕРОГАЦИИ / ИЗКЛЮЧЕНИЯ

Reg. (EC) No. 2074/2005. чл. 7

1 Помещения, в които такива продукти са изложени на среда, необходима за развитието на техните характеристики:

- А) Стени, тавани и врати, които не са гладки, непромокаеми, неабсорбиращи или от устойчив на корозия материал
- Б) Естествени геоложки стени, тавани и подове
- В) Мерките за почистване и дезинфекция и тяхната честота се адаптират към дейността, за да се вземе предвид специфичната флора

2 Вид на материалите, от които инструментите и оборудването за приготвяне, пакетиране и опаковане на тези продукти са:

- а) Не е гладка / устойчива на корозия
- б) Поддържа се през цялото време в задоволително хигиенно състояние и редовно се почиства и дезинфекцира



Разрешавани от Компетентната власт

СИРЕНА С ТРАДИЦИОННИ ХАРАКТЕРИСТИКИ

ДЕРОГАЦИИ / ИЗКЛЮЧЕНИЯ

Reg. (EC) No. 2074/2005. чл. 7

За целите на настоящия регламент, в държавата - членка, в която те традиционно се произвеждат, са:

- a) Признати исторически като традиционни продукти, или
- b) Произведени съгласно кодифицирани или регистрирани технически препратки към традиционния процес или съгласно традиционните методи на производство, или
- c) Защитени като традиционни хранителни продукти с общностно, национално, регионално или местно законодателство.



Разрешавани от Компетентната власт

СИРЕНА С ТРАДИЦИОННИ ХАРАКТЕРИСТИКИ

ДЕРОГАЦИИ / ИЗКЛЮЧЕНИЯ

Reg. (EC) No. 2074/2005. чл. 7

- ✓ **ФЕРМЕРСКИТЕ І ЗАНАЯТЧИЙСКИ СИРЕНА І МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ са храни с традиционни характеристики, тъй като са произведени по традиционни методи на производство (виж стр. 5 от Ръководството)**
- ✓ **Асоциации, представляващи фермерски и занаятчийски производители на сирене и млечни продукти, биха могли да поискат от компетентните си органи за колективни изключения за сирена с традиционни характеристики**

P1



Разрешавани от Компетентната власт

СИРЕНА С ТРАДИЦИОННИ ХАРАКТЕРИСТИКИ

DEROGATIONS/EXEMPTIONS

Reg. (EC) No. 2074/2005. чл. 7

Какви видове освобождавания могат да бъдат поискани?

- 1. Стените, подовете, таваните, прозорците и вратите не трябва да са гладки, устойчиви на корозия или водоустойчиви**
- 2. Оборудването и материалите за производство и / или опаковане не трябва да са гладки, лесни за почистване и устойчиви на корозия**

Стени, под, таван, прозорци, врати



Стени и
под от
естествен
камък

Естествена пещера





Дървен таван и врата

Стени, под, таван,
прозорци, врати



Оборудване и материали

Дървени материали и оборудване



Растителни материали (рогозки от тръстика, сламени рафтове, слама и др., листа за покриване и др.)



Камъни за пресоване



Медни съдове



Разрешавани от Компетентната власт

ADAPTATIONS ПРИСПОСОБЯВАНЕ

Държавите - членки могат да приемат национални мерки за адаптиране на изискванията, определени в Приложение II (Регламент 852/2004) и III (Регламент 853/2004)

- a) Да се даде възможност за продължаване на използването на традиционни методи за производство, преработка или разпространение на храна, или
- b) Да се съобразят с нуждите на предприятията за храни, разположени в региони, които са обект на специални географски ограничения
- c) В други случаи те се прилагат само за изграждането, разположението и оборудването на предприятията

➤ Държава-членка може, по своя собствена инициатива да поддържа или създава национални правила, които забраняват или ограничават пускането на пазара на нейна територия на сурово мляко или сурова сметана, предназначени за пряка консумация от човека.

(Рег. No. 853/2004, чл. 10.8.a)





Разрешавани от Компетентната власт

EXCLUSIONS ИЗКЛЮЧВАНЕ

Хигиенният пакет изключва определени дейности от неговия обхват
Държавите-членки могат да разрешат или не тези дейности с национални правила

ТЪРГОВИЯ НА ДРЕБНО

Изключена от Рег. 853/2004

- ✓ **Сирена, продавани изцяло на мястото на производство или на местния пазар за крайни потребители,**

Трябва да спазва:

- a) Рег. 852/2004**
- b) Само изискването за сурово мляко от Рег. 853/2004**



Разрешавани от Компетентната власт

EXCLUSIONS ИЗКЛЮЧВАНЕ

- Европейското ръководство е адресирано към мандрите регистрирани съгласно европейските регламенти.
- Мандрите работещи съгласно европейските регламенти могат да продават своите продукти в целия ЕС
- В някои държави-членки има мандри, които са изключени от европейските регламенти. В този случай те могат да продават само на местно ниво (всяка държава-членка определя „местно“). Въпреки това тези предприятия могат също да прилагат Ръководството на доброволна основа
- Позиция на FAcEnetwork относно методите на продажба: храните трябва да бъдат безопасни, независимо от начина на продажба. От хигиенния подход разликите в нивото на изискванията следва да се основават само на начина на производство, а не на пътя към пазара.



Нашето производство защитено ли е и влиза ли в обхвата на европейските регламенти?

ДА

Европейските регламенти предлагат различни начини:

- Гъвкавост:
 - a) Адаптации/Дерогации (Държавите – членки трябва да кандидатстват за тях)
 - b) Изключения за храни с традиционни характеристики (Държавите – членки само уведомяват за тях)
 - c) Системи базирани на НАССР
- За много от изискванията на Рег. (ЕО) № 852/2004 и № 853/2004 на производителите е дадена възможност да избират методите си

Така че, дали изключенията са добро решение, като се има предвид ограничението само за местния пазар и че тези храни трябва да бъдат безопасни?



КАК МОЖЕ ПРОИЗВОДИТЕЛЯТ ДА КАНДИДАТСТВА ЗА ГЪВКАВОСТ ?

- ГЪВКАВОСТ давана от Компетентната власт:
 - Индивидуално
 - Колективно (по-добър вариант):
 - Чрез асоциации на производители, PDO, др.
 - В зависимост от държавата – членка, заявката трябва да бъде подадена на местно, регионално или на национално ниво.
- За изключенията, касаещи храни с традиционни характеристики съгл. Рег.(ЕС) № 2074/2005 виж инструмент 9.9